

Rezeptidee

Kürbispizza mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig



Zutaten Für 2 Portionen

- 250 g Alnatura Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Pck. Alnatura Trockenhefe (4,5 g)
- 1/2 TL Alnatura Rohrohrzucker
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Alnatura Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Alnatura Meersalz
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 300 g Fruchtfleisch)
- 2 EL Alnatura Olivenöl
- 1 EL Alnatura Deutscher Blütenhonig (im Glas)
- Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
- 50 g Alnatura Walnusskerne
- 6 Zweige Thymian
- 140 g Alnatura Ziegenfrischkäse Natur

Zubereitung 20 min. + 1 Std. Gehzeit + 10 Min. Backzeit

1. Dinkelvollkornmehl mit Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Wasser und Kürbiskernöl hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt für 45 Min. gehen lassen. Dann 1 TL Salz unterkneten, Teig zweiteilen und jeweils kreisförmig mit einem Durchmesser von 23 cm auf Backpapier ausrollen. Die Pizzen nochmals für 15 Min. gehen lassen.
2. Während der ersten Gehzeit Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin 5 Min. anbraten, Honig zufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Walnüsse grob hacken. Thymian waschen und die Blättchen abstreifen.
4. Ziegenfrischkäse gleichmäßig auf den beiden Teigplatten verstreichen, dabei jeweils 1 cm Abstand zum Rand lassen. Gemüsemischung und Walnusskerne darauf verteilen. Die Pizzen nacheinander im Ofen für jeweils 10 Min. backen. Nach dem Backen mit den Thymianblättchen bestreuen und heiß servieren.